



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜRE MANTISI (KASTAMONU)

3 su bardağı un
1 adet yumurta
2 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı yağ
2 çorba kaşığı sirke

İç için:

Yarım kilo kıyma
Yarım su bardağı haşlanmış pirinç
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet kuru soğan
1 kahve fincanı yağ
Yeterince et suyu

Bir kaptan un, yumurta, tuz, yağ, sirke ve suyla hamur yapın 3 eşit parçaya bölün, yarım saat dinlendirin. Başka bir kaptan kıyma ve soğan kavrulur, ıslatılmış pirinç, tuz ve karabiber eklenir biriz diri olarak ateşten alın. Hamurları yufka büyüklüğünde açın. 10 santimlik kareler halinde kesin, iç koyup üçgen şeklinde kapatın, yağlanmış tepsiye dizin, bütün hamurlara aynı işlemi yapın. Tepsiyi ocağa alın, çevire çevire 10 dakika kızartın, mantıların hizasına kadar et suyu koyun, kısık ateşte 15 dakika daha pişirin, servis yapın.